

あまから手帖

2023年1月23日発行 毎月1回23日発行 第27巻第7号
雑誌322号 昭和61年2月10日 第3種郵便物認可

2023年2月号 定価880円



珈琲
コーヒー
coffee
コーヒ

フジクレール マスカット・ベリーA 隼山2020

標高約700mの高所にある畑で育てられたマスカット・ベリーAを100%使用。1年5カ月以上の樽熟成による豊かな樽の香りも特徴。「イチゴやラズベリーなど赤い果実の香りやけど甘過ぎず、口当たりもドライで心地いい。タンニンがしっかりあって濃い目なので、脂の多い肉にもよう合うんや」。



今でこそ、北は北海道から南は九州まで、日本各地でええワインが造られているけれど、ボクがソムリエになりたての頃は、日本のぶどう100%で醸すワインはほんのひと握りだった。そんな日本ワインの飛躍に一役も二役も買ったといえるのが山梨県で開かれる「日本ワインコンクール」ちゃうかな。なんせ、ワ

イン県やまなし。いうくらい県をあげて日本ワインに力を入れてはるところで、山梨大学にはワインのスペシャリストを育てる「ワイン科学特別コース」まであるんや。ボクも大学のOB会主催の講演会に呼んでもろて、喋らせてもらったこともありましたわ。

その山梨大学と山梨県が旗を振って日本ワインの品質や知名度向上のために開催してるんが「日本ワインコンクール」や。今年で20年目を迎える、たぶん一番歴史ある日本ワインのコンクールやと思うで。ボクもソムリエ協会の会長やった時は、審査会にお邪魔したもんや。ポルドー大学の醸造学の教授やらワインジャーナリストやら25人ぐらいの審査員が白衣に着替えて、朝から夕方まで2日かけて厳正かつ公正に審査するんやけど、日に100銘柄以上をテイステイングしたかなあ。もちろん完全なるブラインドやで。

審査会に出たのは、2011年から4〜5回やったけど、年を追うごとにクオリティが高くなっていくねん。日本ワインの勢いを舌でも肌でも感じられて嬉しかったねえ。近頃は、赤・白・ロゼだけやなしにスパークリングもかなり増えてるそうやから、泡も日本ワイン

としてすっかり定着しているみたいや。

審査会場でもあるお宿は、湯村温泉街にあるけど「甲府富士屋ホテル」いうて、当時は山梨で一番高い建物やっせん。館内には弘法大師が発見したと伝わる温泉もあって、ゆっくり浸かった後でいただく山梨名物ほうとう鍋。これがまたほうとう(本当)に旨いのよ。

山梨といえば白ぶどう品種の「甲州」のイメージが強いところ。奈良時代にお坊さんの行基さんが開山した勝沼の「大善寺」は、「ぶどう寺」とも呼ばれていて、国の重要文化財の薬師如来像は、手にぶどうを持ってはるねん。その姿は行基さんの夢に出てきたものと伝わっていて、それが「甲州ぶどう発祥の地」といわれるゆえんなんや。

そやけど今月の1本は「甲州」やなしに、もう一つ、日本が誇る黒ぶどう品種「マスカット・ベリーA」。アメリカ系品種のベリーとヨーロッパ系品種のマスカットハンブルグのハイブリッドで、甲州に続いて2013年にO・I・V・(国際ブドウ・ワイン機構)の国際品種に登録されている。O・I・V・に登録されているうんは、つまり、品種名をボトルに記載してE・U・へ輸出できるということや。一般的なマスカット・ベリーAは、甘いキャンディのような香りが特徴やけど、「フジッコワイナリー」の「隼山」は香りが甘過ぎないのがええねん。味わいはちょい濃い目やから、タレ焼きのハラミなんかと合わせたら、タンニンが脂をシュッと洗い流して、また飲みたくなる。ハラミ、ワイン、ハラミ、ワイン。ほらみい(ハラミ)、無限ループにハマってしもたやんか。